

1. Inhalt – Content	82
2. Editorial – Editorial	83

Peer Review

3. Pesticide residue legislations challenge international trade of food and feed/ Gesetzgebungen über Pestizidrückstände fordern internationalen Handel von Lebensmittel und Futter heraus / Werner Nader, Michelle Maier, Marco Miebach, Gabriel Linder	84
4. Effects of different lipids on French Brioche/ Auswirkungen verschiedener Fette auf französisches Brioche/ Guénaëlle Diler, Alain Le-Bail	100
5. Fachbeirat / <i>Advisory board</i>	111
6. Lactic Acid Bacteria Fermentation of Milling By-products and Further Post-processing to Breakfast Cereals / Fermentation von Beiprodukten der Müllerei durch Milchsäurebakterien und Nachbearbeitung zu Frühstückscerealien / Denise Christina Müller, Felix Stoepplmann, Mathias Kinner, Corinne Gantenbein-Demarchi, Susanne Miescher Schwenninger	112

Wissenschaftliche Publikationen / Publications of science

7. Bakery Products supplemented with raw Chia – Part 1 / Backwaren ergänzt mit rohem Chia - Teil 1 / Monica Mburu, Viktoria Zettel, Bernd Hitzmann	120
8. Teigdichte und Gase in Teigen – Teil 1 / Dough density and gas in dough – Part 1 / Horst Rudolph	130
9. Texturmodifikation glutenfreier Backwaren / Texture modification in glutenfree bakery products / Sabina Paulik, Raf Docx, Thomas Becker, Mario Jekle	138

Berichterstattung / Reporting

10. Online-Conference: Starch and Bioethanol/ Bioconversion 2020/ Online-Konferenz: Stärke und Bioethanol/ Biokonversion 2020 / Klaus Lösche	144
---	-----

Kommentar / Comment

11. Corona: Chancen und Risiken für Wissenschaft und Wirtschaft / Corona: opportunities and risks for science and economy / Klaus Lösche	146
---	-----

Aktuelles / Current

12. Markt / Entwicklungen / Technologien / Market / Developments / Technologies	154
---	-----

Tagungsankündigung / Meetings

13. Veranstaltungskalender / Cereal Science Events Calendar	156
14. Impressum / Imprint	159